



SCHWABINGER
WASSERMANN

RESTAURANT // BAR // TERRASSE

SPRITZ

PROSECCO

CAMPARI¹ ORANGE / SODA	0,20l	6,50
CAMPARI TOCCO ROSSO	0,20l	6,50
Campari ¹ , Minze, Weißwein, Soda, Holundersirup		
LILLET WILDBERRY SPRITZ	0,20l	6,50
Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Waldbeere		
APEROL MARACUJA SPRITZ	0,20l	6,50
Aperol ¹ , Maracujanektar, Weißwein, Soda, Lime Juice ^{1,11}		
APEROL SPICY GINGER	0,20l	6,50
Aperol ¹ , Hot Ginger ¹³ , Weißwein, Soda, Lime ^{1,11} , Rosmarin, Gurke		
APEROL SPRITZ	0,20l	6,50
Aperol ¹ , Weißwein, Soda, Orange		
HUGO	0,20l	6,50
Minzblätter, Limette, Holundersirup ^{1,11} , Weißwein, Soda		
BRUNO	0,20l	6,50
Weißwein, Pink Grapefruit Limonade ^{1,2,11} , Mangosirup ^{1,11}		
PROSECCO SPUMANTE DOCG BRUT	0,10l	5,00
<i>Adami, Bosco di Gica, Valdobbiadene, Venetien</i>	0,75l	28,00

CHAMPAGNER

TAITTINGER BRUT RÉSERVE	0,75l	89,00
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ	0,75l	99,00

SUPPEN & VORSPEISEN

TOM KHA GAI 6,00
asiatische Kokos-Zitronengrassuppe²⁶ mit Hähnchen,
Champignons, Lauchzwiebel, Kokosmilch und Koriander

TÖRTCHEN VOM ZIEGENKÄSE²⁷ 7,00
mit Waldhonig auf Grillgemüse
als Vorspeise

BÜFFELMOZZARELLA AUS SÜDITALIEN 7,00
dazu Grillgemüse 4,00
dazu Datteltomaten, frischer Rucola und Olivenöl 4,50

TATAR VOM RIND
für Sie zum selbst anmachen. Mit Kapern, Sardellen²⁴, Essigurken,
Dijonsenf³⁰, Petersilie, Zwiebeln und auf Wunsch mit Eigelb²³,
dazu geröstetes Parisienne²¹

Vorspeise 9,00
Hauptgang 15,00

Wahlweise mit 1cl Cognac oder Calvados 2,00

TATAR VOM WILDWASSERLACHS 12,50
für Sie zum selbst anmachen.
mit Limette, roten Zwiebeln, Sesamöl³¹, Sojasauce²⁶, Ingwer^{2,3},
Koriander und Wasabicreme^{1,2}, dazu frisches Parisienne²¹

VEGETARISCHES

GETRÜFFELTES RISOTTO	10,00
mit Pilzen der Saison und gehobeltem Parmesan ^{21,27}	
.....	
ZIEGENKÄSE VOM GRILLI²⁷	12,00
mit Waldhonig ²⁶ auf Grillgemüse	
.....	
HEISSE OFENKARTOFFEL	9,00
von unserem Bauern mit Kräuterquark ²⁷ und Salat in Hausdressing ^{23,30}	
.....	
dazu saisonale Pilze mit frischen Kräutern	5,00
.....	
GNOCCHI HAUSGEMACHT²⁷	12,00
gefüllt mit Provolone, Rucola und Austernpilzen in Butter geschwenkt	
.....	
RAVIOLI HAUSGEMACHT^{27, 28}	12,50
mit Ziegenkäse und Birnen gefüllt in Salzbutter mit Balsamicocreame	
.....	
KNACKIGES GEMÜSE AUS DEM WOK	10,00
gebraten in roter Thai-Curry-Kokossauce ^{26,29} , dazu Basmatireis mit Sesam ³¹	
.....	
CAESAR SALAD	9,00
aus knackigen Romanherzen mit feinem Caesar-Dressing ^{23, 24,30} , dazu frisch gehobelter Parmesan ²⁷ und geröstete Croûtons ²¹	
.....	

SALATE

MARINIERTER TAFELSPITZ »STEIRISCHE ART«	13,00
mit Rucola, roten Zwiebeln, Kürbiskernen und Bratkartoffeln ^{23,30}	
.....	
SALAT PICANDOU	12,00
gebratener Ziegenkäse ²⁷ im Serranoschinkenmantel ²⁰ auf bunten Blattsalaten in Balsamicodressing, dazu Grissini ²¹	
.....	
SALAT HÄHNCHEN	13,00
bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit Pilzen der Saison, Melone und Weintrauben	
.....	
CAESAR SALAD	9,00
aus knackigen Romanherzen mit feinem Caesar-Dressing ^{23,24,30} dazu frisch gehobelter Parmesan ²⁷ und geröstete Croûtons ²¹	
mit 5 Scheiben knusprig gegrilltem Speck ^{2,20}	
dazu Hähnchenbrust	
.....	
KLEINER BEILAGENSALAT	4,00
mit Hausdressing ^{23,30}	
.....	
GROSSER BEILAGENSALAT	6,00
mit Hausdressing ^{23,30}	

H A U P T G E R I C H T E

WIENER SCHNITZEL VOM KALB	18,00
knusprig ^{21,23} gebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
.....	
TÜRMCHEM VON SCHWEINEFILETMEDAILLONS	15,00
an Feigen-Senfsauce ^{30,33} auf Kartoffelrösti mit Kräutersalat in Balsamicodressing	
.....	
ZART ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM IRISCHEN WEIDERIND	14,00
mit Bratkartoffeln, Meerrettich, Essiggurken und Bratensauce ²⁹	
.....	
HEISSE OFENKARTOFFEL	9,00
von unserem Bauern mit Kräuterquark ²⁷ und Salat in Hausdressing ^{23,30}	
dazu saisonale Pilze mit frischen Kräutern	5,00
dazu norwegischer Räucherlachs ²⁴ mit Sahnemeerrettich ²⁷	6,00
dazu Hähnchenbrustfilettranchen	6,00
.....	
KNACKIGES GEMÜSE AUS DEM WOK	10,00
gebraten in roter Thai-Curry-Kokossauce ^{26,29} dazu Basmatireis mit Sesam ³¹	
dazu Hähnchenbrust	6,00
dazu zarte Rinderlende	7,00
.....	

BURGER

FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSEBURGER (VEGETARISCH) 11,00
Ziegenkäse²⁷, Tomate und Rucola mit Feigensenf³⁰
im Rustico Brötchen^{21,27,31} an Grillgemüse

LADYCHICKEN BURGER 120G 11,00
saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Salatblatt, Tomate und
Avocadocreme im Rustico Brötchen^{21,27,31} dazu Home Fries

WASSERMANN BURGER 200G // SOLO 10,00
mit saftig gegrilltem Angusrind, Salatblatt, Essiggurke, Tomate und
Zwiebeln, Haussauce^{23,27}, im Sesam Brötchen^{21,26,27,31} serviert

BBQ BURGER 200G // SOLO 10,00
mit saftig gegrilltem Angusrind, Salatblatt, Essiggurke, Tomate und
Zwiebeln, BBQ-Sauce^{1,2,4,8,9,21}, im Brioche Brötchen^{21,23,27} serviert

DAZU EMPFEHLEN WIR

Süßkartoffel-Pommes // Home Fries 4,00
und kleinen Caesar Salad^{23,24,30} 2,50
Käse²⁷ und / oder knusprig gegrillten Speck^{2,20} je 1,00

WASSERMANN BURGER ODER BBQ BURGER 200G // ALL IN 14,50
mit saftig gegrilltem Angusrind, Salatblatt, Essiggurke, Tomate und
Zwiebeln, Käse und Speck, im Sesam^{21,26,27,31} - oder Brioche Brötchen^{21,23,27}
serviert, dazu reichen wir Home Fries und einen kleinen Caesar Salad^{23,24,30}

Änderung der Bun's ist ohne Aufpreis möglich:

SESAM / BRIOCHE / RUSTICO

V O M G R I L L

TAGLIATA CA. 120G **15,00**

Rosa gebratene Tranchen vom Rinderlendensteak
auf Rucolasalat in Balsamicodressing mit frisch gehobeltem Parmesan²⁷

LACHSFILETSTEAK CA. 200G **16,00**

Auf der Haut, kross gebratenes Filet vom Wildwasserlachs
mit Zitronenbutter²⁷

BEEF »PAILLARD« CA. 250G **18,00**

Dünne Scheiben vom Rinderlendensteak mit frischen Kräutern
und Knoblauch. Saftig gebraten, an Kräuterbutter²⁷

NEBRASKA HÜFTSTEAK CA. 250G **19,00**

Nebraska Beef ist der Inbegriff für zartes, saftiges Fleisch, das seinen
hervorragenden Geschmack der ausgeprägten Marmorierung verdankt.

IRISCHES RUMPSTEAK CA. 250G **19,00**

Klassiker. Das aus dem Roastbeef gewonnene Steak kommt mit
leichtem Fettrand daher und überzeugt durch Geschmack und Struktur.

Wir empfehlen dazu: **je 4,00**

Home Fries / Süßkartoffel-Pommes / Bratkartoffeln /
Ofenkartoffel mit Kräuterquark²⁷ / Basmatireis³¹

Grillgemüse / Saisonale Pilze / frischen Blattspinat

Caesar Salad^{23,24,30} / Beilagensalat mit Hausdressing^{23,30} /
Knoblauchbrot^{21,27}

BAYRISCHES

KRUSTEN-SCHWEINEBRATEN 13,00

in Dunkelbiersauce²⁹ mit Krautsalat, Kartoffel- und Serviettenknödel²¹
Ofenfrisch ab 18.00 Uhr, am Samstag, Sonn- und Feiertag ab 12.00 Uhr

HAUSGEMACHTE KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL^{21,23,27,29,30} 11,00

an Bratensauce²⁹ mit Kartoffel-Gurkensalat und Salatbouquet^{23,30}

WASSERMANN SCHNITZEL 11,00

Schweineschnitzel^{21,23} knusprig gebraten mit Home Fries

GRÖST'L VOM BRATENFLEISCH 10,00

mit Knödel, Bratensauce²⁹, Lauchzwiebeln und Spiegelei²³

FÜHRE MICH NICHT
IN VERSUCHUNG,
ICH FINDE SELBER HIN.

Rita Mae Brown

HAUSGEMACHTE DESSERTS

BLAUBEEREIS ²⁷	6,00
mit frischen Waldbeeren und Prosecco verfeinert	
.....	
CRÈME BRÛLÉE ^{23,27}	3,50
.....	
AMERICAN CHEESECAKE ^{21,23,27}	4,50
.....	
MOELLEUX AU CHOCOLAT ^{21,23,27,28}	6,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu hausgemachtes Blaubeereis ²⁷	
.....	
TOBLERONEMOUSSE ^{27,28}	3,50
mit Beerenragout	
.....	
DESSERT TRILOGIE	10,50
von Crème Brûlée ^{23,27} , Tobleronemousse ^{27,28} und American Cheesecake	
.....	
FRISCHER KAISERSCHMARRN ^{21,27,28}	klein 6,00
mit Mandeln und Rosinen in Rum flambiert,	
dazu Apfelkompott ^{2,3,9}	
groß 11,00	
.....	

BIERE



SPATEN HELL VOM FASS 0,50l 4,00

Das traditionsreiche, helle Bier ist ein typisches Münchner Original mit Süffigkeitsgarantie. Ein Klassiker, der richtig gut schmeckt. Leuchtendes, glänzendes Goldgelb. Mit erhabener feinporiger Schaumkrone. Frisches, fein-würziges Lagerbieraroma. Eine Spur malzig, leicht und gradlinig im Trunk. Recht schneidiger, elegant wirkender Biertyp. Rund, ausgereift und sehr bekömmlich mit einem subtil herben Ausklang.

FRANZISKANER WEISSBIER VOM FASS 0,50l 4,00

Natürlicher, eleganter Weißbierprotagonist aus Bayern mit hefetrüber Opaleszenz und kupfer-goldener Farbskala. Cremiger, üppiger Schaum. Perlende Frische und harmonische Frucht. Bananen und Zitrusfrüchte grüßen dezent würzig. Spritziger, fast saftiger Durstlöcher. Mild-süßlicher Ausklang.

LÖWENBRÄU DUNKEL 0,50l 4,00

Spezielle, dunkle Röstmalze sind die Grundlage für diese altbayerische Bierspezialität. Blankes, bernstein-dunkles Aussehen. Satter cremefarbener Schaum. Ein Erlebnis. Ausgeprägt malzblumig, unterstützt von feinen Röstmalz- und Karamellnoten. Ausgewogener, sehr harmonischer und kräftig frischer Trunk. Dezente Malzsüße im Ausklang.

BECK'S PILSENER 0,33l 3,80

Kosmopolitischer Biercharakter mit viel Charme. Aufmerksamkeitsstarker, hellgelber Glanz. Die Schaumkrone: füllig und kompakt. Florale Hopfenaromen. Purer, frischer Pils geschmack. Schlank, trocken mit herbem Ausklang. Einzigartiges Pils der Premiumklasse: souverän, selbstbewusst und weltoffen.

BECK'S BLUE 0,33l 3,80

Milder Anfang, dann hopfig. Vollmundig und hat eine besondere frische Marke. Für alle, die den puren, frischen Geschmack von Beck's Pils lieben, aber lieber auf Alkohol verzichten möchten. Alkoholgehalt: 0,37%

BECK'S PALE ALE Charaktervoll intensiv hopfig 0,33l 4,00

BECK'S 1873 PILS Besonders frisch und herb 0,33l 4,00

CORONA EXTRA Das mexikanische Original 0,355l 4,00

BIERE



FRANZISKANER KELLERBIER 0,50l 4,50

Direkt aus dem Lagerkeller ist Franziskaner Kellerbier ein traditionelles Bier, das unfiltriert abgefüllt wird und somit noch alle trübenden Inhaltsstoffe enthält. Auf diese Weise erhält es die charakteristische Bernsteinfarbe und den vollmundig samtigen Geschmack. 5,2% Alkoholgehalt.

FRANZISKANER ROYAL JAHRGANGSWEISSBIER 0,50l 4,50

Franziskaner Royal besticht schon rein optisch mit seinem hellen, lichten Gelb und seinem schneeweißen Schaum. Dabei ist es schlank und spritzig. Reife Fruchtdüfte von Banane mit einem Hauch von Exotik. Dahinter finden sich helle Malznoten. Ein prickelndes Gefühl erfüllt den vorderen Mundraum und wirkt fein-süß, gleichzeitig auch frisch und prickelnd. Nach und nach zeigen sich würzige Aromen. Eine zarte Bitternote lässt das Bier angenehm trocken ausklingen.

FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL 0,50l 4,00

Sinnlich barocke Erscheinung aus Bayern. Von dunkler Bernsteinfarbe mit kräftiger Hefetrübung. Voluminöser, cremefarbener Bierschaum. Harmonisch malzduftig. Angenehm, erfrischend spritzig. Vollmundiger, gut ausbalancierter samtig-weicher Ausklang. Ein besonderer Genuss für Weißbierkenner und Liebhaber von dunklen Bieren.

FRANZISKANER WEISSBIER LEICHT 0,50l 4,00

Kalorien- und alkoholreduzierte Weißbiervariante mit cremig kompakter Schaumkonsistenz. Kräftiges Gelb, schön gleichmäßige Opaleszenz. Angenehmes Weißbieraroma. Frisch frucht-säuerlich mit einem Hauch Zitrus. Vollmundig würziger Geschmack. Spritzig mit einem mild-malzigen Ausklang.

FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,50l 4,00

Schöner Gelbton, naturtrüb, mit einer sahnigen Schaum-Krönung. Besticht durch ein aromatisches, würziges Flavour mit einer Spur nach frischem Brot. Prickelnd schaumig und dezent, süßlich-schlank im Nachtrunk. Durch die enthaltenen Vitamine und Spurenelemente eignet sich Franziskaner Hefeweißbier Alkoholfrei hervorragend als Durstlöscher.

RADLER 0,50l 4,00

RUSS, COLA-WEIZEN 0,50l 4,00

SCHNITT HELL ca. 0,30l 3,00

SCHNITT WEISSBIER ca. 0,30l 3,00

WEISSWEIN

CUSTOZA DOC 0,10l 3,50
Corte Gardoni, Venetien, Valeggio sul Mincio, im Süden des 0,20l 6,00
Gardasees, Garganega, Trebbiano Toscano Trebbianello, 25% Sonstige 0,75l 20,00
Leichtes Strohgelb, feine, fruchtige Aromen nach frischen Äpfeln, Birnen
und Zitrusfrüchten. Trocken, frisch und ausgewogen. Guter Abgang
und langanhaltend.

RIESLING Q.B.A 0,10l 3,50
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland, 100% Riesling 0,20l 6,00
Kräuterige und mineralische Nase. Im Mund klar und feinsaftig, 0,75l 20,00
ziemlich direkt und frisch. Gradliniger Körper mit gewisser Kraft und Dichte. Sehr krautige
Mineralität mit etwas verdeckter Steinobstfrucht. Tolle Balance mit Charme, gute Länge.

GRÜNER VELTLINER DAC 0,10l 3,50
Johann Topf, Strassertal, Kamptal, Österreich, 100% Grüner Veltiner 0,20l 6,00
Tiefmineralisch mit dichter Würze kommt der daher. Eleganter Wein 0,75l 20,00
bis zum letzten Schluck.

SAUVIGNON BLANC 0,10l 4,00
Villa Maria, Marlborough, Neuseeland, 100% Sauvignon Blanc 0,20l 7,00
90 Punkte im Wine Spectator. Die Kühle Vergärung der vollreif 0,75l 24,00
gelesenen Trauben bewahrt diesem Sauvignon seine saftige Frische mit explosiven
Aromen von Stachelbeeren, Melonen, Zitrusfrucht und leicht exotischen Kräutern.

CHARDONNAY IGT 0,10l 4,00
Riono Russolo, Friaul Italien, 100 % Chardonay, 0,20l 7,00
feiner delikater und intensiver duft, leicht aromatisch. 0,75l 24,00
Sehr typisch mit Apfel, Zitrone und Akazienblüte

LUGANA DOC CÀ DEI FRATI 0,10l 4,50
Cà dei Frati, Lombardei, Italien, 100% Trebbiano 0,20l 8,00
Der Lugana ist Strohgelb mit leichten Grünreflexen. Das Aroma ist 0,75l 29,00
intensiv und delikat. Fruchtiger und wohlriechender Duft nach
Zitrusfrüchten und grünen Beeren. Sein Charakter ist im Gaumen erfrischend, spritzig und
präsent mit einem geschmeidigen und einladend langem Abgang. Der Beste seiner Sorte.

Aktuelle Jahrgänge bitte beim Service oder an der Bar erfragen.

WEISSWEIN & ROSÉ

SALZL CHARDONNAY 0,75l 34,00
NEW STYLE BARRIQUEE, 2014
*Salzl Seewinkelhof, Burgenland, Österreich, 100% Chardonnay
Funkelnde intensive strohgelbe Farbe. Im Aroma sehr vielschichtig, reife Bananen,
Mango, Birne und Apfel, Karamell, leichte Zitrusanklänge, dezente Röstaromen.
Im Geschmack sehr kraftvoll mit dezenter Säure, cremig, Vanilleschoten, speckige
Röstaromatik, Kaffee, reifes Obst, viel Mineralik. Ein sehr eleganter Wein mit einem
schier endlosen Nachklang und viel Lagerpotential.*

DOI RAPS, 2013 0,75l 29,00
*Rino Russolo, Friaul, Italien, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc u.a.
Noten von Blüten, Aprikosen, Ananas, Pfirsich und reifen Früchten.
Ein Wein mit strohgelber Farbe und dunkelgelben Reflexen. Mit großer
Struktur und einem intensiven Aroma. Elegant, trocken und sehr
gehaltvoll imponiert der Wein am Gaumen. Die hohe Qualität und
Reife der Trauben äußert sich zudem in einer langen Lagerfähigkeit.*

PRATTO IGT CÀ DEI FRATI, 2014 0,75l 36,00
*Cà dei Frati, Lombardei, Italien, Turbiana, Chardonnay und Sauvignon
Mittleres bis kräftiges Goldgelb Noten von exotischen Früchten im
Bouquet, feine mineralische Note, pflanzliche Duftnuancen, voll im
Geschmack, reich, vielschichtig mit zarter Säure.*

ROSÉ

ROSA DEI FRATI DOC 0,10l 4,50
*Cà dei Frati, Lombardei, Italien, Gropello, Marzemino,
Sangiovese und Barbera* 0,20l 8,00
0,75l 29,00
*Leicht und duftig, mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe.
Er weist Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel auf. Sein stets frischer
Geschmack wirkt stimulierend. Ein Wein, von dem man gerne auch ein zweites Glas trinkt.*

WEINSCHORLE 0,20l 4,00
Weiß, Rot oder Rosé 0,50l 7,00

ROTWEIN

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA DOCA RIOJA	0,10l	4,00
<i>Miguel Torres, Spanien, 100% Tempranillo</i>	0,20l	7,00
<i>Tiefes, glänzendes Kirschrot. In der Nase blumig-fruchtige Aromen von Damaszener-Rosen und süßen Beeren, unterlegt mit den leicht rauchigen, würzigen Noten der Reife im Eichenfass. Auch am Gaumen dominieren rote Frucht und feine Würze des Bouquets, kraftvoll, doch samtweich und geschmeidig, mittlerer Körper, reifes, sanft eingebundenes Tannin, elegantes Finale mit einem Hauch süßer Vanille</i>	0,75l	24,00

IMPRINT APPASSITO	0,10l	4,00
<i>A Mano, IGT Apulien, 100 % Primitivo</i>	0,20l	7,00
<i>Nach der Ernte werden die Trauben für ca. 5 Wochen getrocknet, danach Vergärung bei kühlen Temperaturen, 30 % des Weines reifen in gebrauchten Barrique aus französischer Eiche. Kräftiges dunkles Rubinrot. Ein Duft mit deutlichen reifen und süsslichen Fruchtnoten, erinnert an rote Früchte und Beeren. Auch im Geschmack: Viel Frucht auch am Gaumen, gute, erfrischende Säure, sehr weiche, süssliche Tannine, etwas Schokoladennoten.</i>	0,75l	24,00

FABELHAFT TINTO	0,10l	4,00
<i>Niepoort Vinhas, Douro, Portugal, Touriga Franca, Touriga, Nacional Tinta Roriz, Tinta Amarela</i>	0,20l	7,00
<i>u.a. Tiefes Rot mit einem frischen und ausdruckstarken Aroma von Wildobst, Noten von Gewürzen und Teeblättern die sich perfekt mit einem balsamischen Profil verbinden. Gutes Volumen im Mund, jung und mit guter Säure und weichen Tanninen. Langer Abgang mit erfrischendem und mineralischen Geschmack.</i>	0,75l	24,00

CABERNET SAUVIGNON RÉSERVE SPÉCIALE	0,10l	3,50
<i>Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich, 100% Cabernet Sauvignon, Behutsame traditionelle Weinbereitung, teilweiser Ausbau in Eichenbarrique intensive Aromen von Blaubeeren, Cassis und dunklen Pflaumen. Feinwürziges Finale.</i>	0,20l	6,00
	0,75l	20,00

PIEDRA NEGRA RESERVA MALBEC	0,10l	3,50
<i>Bodega Lurton, Mendoza, Argentinien, 100% Malbec</i>	0,20l	6,00
<i>Der Malbec Reserva hat eine tief dunkelrote Farbe, die teilweise ins Violette spielt. Der Wein präsentiert Dichte, Struktur und würziger, gut ausgewogener Frucht. Im Abgang hinterlässt er eine leicht rauchige Note.</i>	0,75l	20,00

Aktuelle Jahrgänge bitte beim Service oder an der Bar erfragen.

ROTWEIN

BARON DE LEY GRAN RESERVA, 2008 0,75l 39,00
„VIÑA IMAS“

*Baron de Ley, Rioja Baja, Spanien,
90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 24 Monate im Barrique.
Typischer Preiselbeer-, Leder- und Vanilleduft im Bouquet. Weich am
Gaumen, herrlich fruchtig mild mit einem nicht enden wollenden Abgang.*

VILLA CAVARENA RIPASSO, 2014 0,75l 34,00

*Allegrini, Venetien, Italien, 70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Tiefes Rubinrot, elegantes Bouquet mit Noten nach reifen Früchten,
Vanille und Zimt. Trocken ausgewogen im Finale.*

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG, 2013 0,75l 35,00

*Salcheto, Toskana, Italien, 100% Prugnolo Gentile
Rubinrot, mit dezenten granatroten Reflexen. Aromen von Kirschen
und Pflaumen, gut eingebundener Holznote. Harmonische Säure und
präsenste Tannine, mit einem vanilligen Finale. Bio Zertifiziert.*

RONCHEDONE BENACO BRESCIANO IGT, 2013 0,75l 36,00

*Ca dei Frati, Lombardei, Italien, 45% Marzemino, 45% Sangiovese,
10% Cabernet Sauvignon
Kräftiges Rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen. Der Duft ist intensiv,
vielfältig und mit einer deutlichen süßen Fruchtnoten aus Cassis und
Himbeeren und feinen Noten von Vanille und Karamell. Im Geschmack ist
er trocken, harmonisch, kräftig und fruchtig, mit einer guten Länge.
Er gibt sich temperamentvoll mit einer feinen Tanninstruktur und einer
schönen Holznote im Abgang.*

MARCHESI DI GRÉSY, 2008 0,75l 29,00

*Monferrato Rosso DOC, Piemont, Italien, 100% Merlot
24 Monate in slowenischer Eiche gereift, zeigt sich dieser Merlot in einem
tiefen rubinrot mit violetten Reflexen. Weich und dennoch kraftvoll im
Mund mit guter Struktur, feinen, hochwertigen Tanninen und einem gehalt-
vollen Körper. Gute Länge mit gut eingebundenen Holznoten.*

Aktuelle Jahrgänge bitte beim Service oder an der Bar erfragen.

LONGDRINKS

4cl VODKA MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL:

SKYY VODKA	8,00
BELVEDERE	9,00
GREY GOOSE	10,00

4cl RUM MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL:

HAVANA CLUB 3Y	8,00
HAVANA CLUB 7Y	9,00
DON PAPA	10,00

4cl WHISKEY MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL:

WILD TURKEY 81	8,00
MARKERS´S MARK	9,00
MONKEY SHOULDER	10,00

MULES:

im Kupferbecher serviert

MOSCOW MULE 7,50

4cl Russian Standard Vodka, Limettensaft, Hot Ginger, Gurke

MUNICH MULE 7,50

4cl The Duke Munich Gin, Limettensaft, Hot Ginger, Gurke

BAVARIAN MULE 7,50

4cl Williams & Bienenhonig, Limettensaft, Hot Ginger, Zitrone, Gurke

JAMAICA MULE 7,50

4cl Appleton Signature Blend Rum, Limettensaft, Hot Ginger, Gurke

LONGDRINKS

GIN	4cl	Momentum	11,00
<i>unser Barpersonal berät Sie gerne um Ihnen bei Fragen zu unseren Gin&Tonics zu helfen.</i>		Monkey 47	9,00
Bathtub	10,50	Napue	13,00
Big Gino	9,00	No. 209	10,00
Blackwood's 60%	8,00	Old English Hammer& Son	9,00
Bobby's	10,00	OMG	12,00
Bordiga Rosa	11,00	One Key	8,00
Botanic Ultra w&h	10,00	Only Gin	8,00
Brandstifter	8,00	Opuhr Oriental	9,00
Brockmanns	10,50	Origin arezzo	12,00
Bulldog	8,00	Plymouth	8,00
Cardinal	9,00	Ransom Old Tom Gin	10,00
Clouds Bio Gin	11,00	Rutte & Zone	8,00
Dictador Colombian Gin Age	13,50	Sikkim Bilberry	12,00
Elephant	10,00	Sikkimfraise	12,00
Ferdinand	9,00	Sipsmith Sloe Gin	8,00
Fillers	11,50	Skin Gin	10,00
Gabriel Boudier Saffron Gin	8,00	Tanqueray	6,00
Gansloser	8,00	The Botanist	10,00
Gin del Proffesore Madame	10,00	The Duke (Munich Gin)	8,00
Gin del Proffesore Jerry Thomas	10,00	Tonka Gin	9,00
Gin Mare	10,00	Ungava	10,00
Gin Sul	8,00	van Gogh	8,00
Ginself	10,00	Vor	12,00
Gold 999,9	10,00	Whitley Neill	10,00
G`Vine	9,00	Williams & Chase	11,00
Hendrick's	8,00	Windspiel Gin	10,00
Hernö	13,00	
Ish	11,00	AQUA MONACO	0,23l
Jinzu	10,50	Tonic Water ^{1,13}	4,00
King of Soho	12,00	
Lebensstern Pink Gin	9,00	TONIC WATER	0,20l
London No. 3	10,00	Schweppes ^{1,13}	4,00
London No.1 Blue Gin	10,00	Thomas Henry ^{1,13}	4,00
Madame Geneva	11,00	Goldberg ^{1,13}	4,00
Martin Miller's	8,00	Fentiman's ^{1,13}	5,00
Malfy Gin	8,00	Fever Tree ^{1,13}	5,00
May Fair	8,00	1724 Tonic Water ^{1,13}	6,00
Mombasa Club	10,00	Original Yuzu Ocha	6,00
Mombasa Reserve	13,00		

ALKOHOLFREIES

FRUCHTSAFTSCHORLE	0,20l	2,50
	0,40l	3,60
.....		
FRUCHTSÄFTE von Wolfra	0,20l	2,90
	0,40l	4,90
Orangensaft, naturtrüber Apfeldirektsaft, Kirschnektar, Pink Grapefruitsaft, Maracujanektar, Ananassaft, Rhabarbernektar, Mangosaft, Cranberrynektar, Johannisbeernektar		
.....		
SURGIVA FRIZZANTE	0,25l	2,80
	0,75l	5,90
.....		
SURGIVA NATURALE	0,25l	2,80
	0,75l	5,90
.....		
SPEZI ^{1,14}	0,40l	3,60
.....		
ZITRONENLIMONADE (vom Faß)	0,40l	3,10
.....		
BLUNA ZITRONE ^{2,9,11,15}	0,20l	3,10
.....		
SCHWEPPESS RUSSIAN WILDBERRY ^{1,13}	0,20l	2,60
.....		
AFRI COLA ^{1,2,9,14,15}	0,20l	3,10
.....		
AFRI COLA OHNE ZUCKER ^{1,2,9,14,15}	0,20l	3,10
.....		
ORANGINA ^{1,2,9,11,15}	0,25l	3,60
.....		

ALKOHOLFREIES & HAUSGEMACHTES

AQUA MONACO

Tonic Water^{1,13}, Lemon¹³, Ginger Ale¹, Hot Ginger je 0,23l 4,00

RED BULL^{17,18} 0,25l 4,00

PALOMA^{2,11} 0,25l 4,00
Pink Grapefruit Lemonade

THAI LIMONADE 0,4l 4,90

Die wahrscheinlich leckerste Limonade der Welt! Wird in hauseigener Produktion mit frischem Ingwer^{1,11}- Limettensaft und Minze hergestellt.

HAUSGEMACHTER EISTEE^{1,11} 0,4l 4,90

Still oder sprudelnd

wahlweise mit Holunder¹-, Minze^{1,11}-, Mango^{1,11}-, Maracuja^{1,11}-, Grenadine^{1,11}-, Himbeer¹¹-, Brombeer¹¹-, Erdbeer^{1,11}-, Pfirsich^{1,11}-, Zitronen-, Melonen^{1,11}-, Ingwer^{1,11}-, oder Cranberry^{1,11}-Sirup/Geschmack

DIE BESTEN VERGRÖßERUNGS-
GLÄSER FÜR DIE FREUDEN
DIESER WELT SIND DIE,
AUS DENEN MAN TRINKT.

Joachim Ringelnatz

HAUSBRANDT KAFFEE SCHOKOLADE

ESPRESSO	2,10
ESPRESSO MACCHIATO ²⁷	2,20
ESPRESSO DOPPIO	3,60
TASSE KAFFEE	2,90
GROSSER KAFFEE	3,80
CAPPUCCINO ²⁷	3,30
GROSSER CAPPUCCINO ²⁷	4,30
MILCHKAFFEE ²⁷	3,80
LATTE MACCHIATO ²⁷	3,80
CHAI LATTE ²⁷	4,00
FLAVOURED ^{1,11} MILCHKAFFEE ²⁷ ODER LATTE MACCHIATO ²⁷ Vanille ^{1,11} , Zimt ^{1,11} , Karamell ^{1,11} oder Mandel ¹¹	4,00
HEISSE MILCH ²⁷ MIT HONIG	2,70
COCAYA CLASSIC WHITE ²⁷ Edle, weiße Trinkschokolade	4,00
COCAYA PREMIUM BROWN ²⁷ Zarte Trinkschokolade mit 27% Kakao	4,00
Aufpreis für Soja Milch	0,30

Alle Kaffeespezialitäten sind koffeinfrei, laktosefrei und mit Sojamilch erhältlich.

FRISCHER TEE

unsere Tees werden im Glas mit braunem Kandiszucker serviert

HEISSE ZITRONE	Glas	3,50
FRISCHER MINZTEE	Glas	3,50
FRISCHER INGWERTEE	Glas	3,50
FRISCHER INGWER-MINZTEE	Glas	4,00

T W G T E A

The finest teas of the world. Das Sortiment von TWG (The Wellness Group) Tea aus Singapur, umfasst mehr als 800 feinste Sorten und Mischungen aus aller Welt. Die ASIA TEA COMPANY freut sich im Namen des SCHWABINGER WASSERMANN folgende erlesene Auswahl anbieten zu dürfen:

im Kännchen **5,90**

FRÜCHTETEE

Aus getrockneten Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Pfefferminzblätter, Brombeerblätter, Anissamen, Fenchelsamen, Himbeerblätter, Erdbeerblätter, Haselnussblätter, Orangenschalen, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Rosenblüten, Spitzwegerich, Attichbeeren, Melissenblättern

EARL GREY GENTLEMAN TEA

Kräftiger schwarzer Ceylon-Tee mit wohlriechender Bergamotte aus Sri Lanka. Das sortentypische erfrischende Aroma verleiht ihm die Bergamotte mit Zitrusduft.

ROYAL DARJEELING TEA

Der König der indischen Tees. Dieser bemerkenswerte Schwarztee aus erster Pflückung («First Flush») hat einen unvergleichlich reichen Duft und entwickelt das Aroma reifer Aprikosen.

WEEKEND IN SHANGHAI TEA

Eine schillernde Mischung zu Ehren einer gegensätzlichen Stadt. Dieser erlesene Grüntee wird durch die feine Abstimmung mit reifen roten Beeren, geheimnisvollen Blüten und einem Hauch Minze zum Genuss.

GEISHA BLOSSOM TEA

Erfrischende, chinesische Grünteemischung mit dem belebenden Aroma von Passionsfrüchten sowie einem Hauch reifer Pfirsiche.

JASMIN MONKEY KING TEA

Der mit Jasminblüten versetzte Grüntee aus der chinesischen Region Hunan. Ein blumiger Aufguß mit mildem und entspannendem Aroma.

FRÜHSTÜCK

von 10-16 Uhr / am Samstag, Sonn- und Feiertags ab 9.30 Uhr

SCHÜTZE	6,50
Zwoa original Münchner Weißwurst ^{2,3,4} , mit Händlmaier's süßem Senf ³⁰ und Brezn ^{21,31} jede weitere Weißwurst ^{2,3,4}	2,50
<hr/>	
JUNGFRAU	9,00
Großes Birchermüsli ^{21,27} mit frischem Obstsalat, 1 wachswieches Landeier ²³ , Marmelade, Honig, Nutella ²⁸ , Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,28,31}	
<hr/>	
WAAGE	10,00
3 luftig geschlagene Rühreier ²³ mit Wacholderschinken ^{2,3,19} , dazu eine Breze ^{21,31} , Kräuterquark ^{27,28} und Grilltomate	
<hr/>	
STEINBOCK	10,00
3 Luftig geschlagene Rühreier ²³ mit knusprig gegrilltem Speck ^{2,20} und 2 French Toast ^{21,23,27} mit Ahornsirup	
<hr/>	
ZWILLING	11,00
Omelette aus 3 Landeiern ²³ mit Kräutern der Provence und Schafskäse ²⁷ , dazu ein kleiner griechischer Joghurt ^{27,28,33} mit Honig, Nüssen ^{25,28,33} und Obstsalat, Butter ²⁷ und Oliven-Ciabatta ²¹	
<hr/>	
KREBS	14,00
Lauwarmer Sesambagel ^{21,31} mit Kräuterfrischkäse ^{27,28} und Räucherlachs ²⁴ , dazu Rührei ²³ mit Tomaten, Büffelmozzarella ²⁷ und Rucola	
<hr/>	
LÖWE	13,00
Tortenbrie ²⁷ , Emmentaler ²⁷ , saftiger Wacholderschinken ^{2,3,19} , Nostranosalami ^{2,3} , schwarz geräucherter Schinken ^{2,8,20} , 2 Spiegel- oder 2 Rühreier ²³ , Marmelade, Honig, Nutella ²⁸ , Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,28,31}	
<hr/>	

FRÜHSTÜCK

von 10-16 Uhr / am Samstag, Sonn- und Feiertags ab 9.30 Uhr

SKORPION **15,00**

Serranoschinken^{2,19,20} auf Honigmelonenschiffchen, Nostranosalami^{2,3},
Bruschetta²¹ mit Tomaten und Basilikum, Büffelmozzarella²⁷ mit Tomate,
2 Spiegel- oder 2 Rühreier²³, Butter²⁷, Oliven-Ciabatta²¹ und Brotkorb^{21,28,31}

WIDDER **13,00**

Tortenbrie²⁷, Emmentaler²⁷, Schnittlauchfrischkäse^{27,28}, Trauben,
1 wachswieches Landei²³, kleines Bircher Müsli^{21,27,28} mit frischem Obstsalat,
Marmelade, Honig, Nutella²⁸, Butter²⁷ und Brotkorb^{21,28,31}

FISCH **15,00**

Norwegischer Räucherlachs²⁴, Sahnemeerrettich²⁷, Kapern, rosa gebratenes
Roastbeef, Sauce Remoulade^{2,4,10,23,27}, fruchtiger Flusskrebsscocktail^{2,22,23} mit
frischer Ananas, 2 Spiegel- oder 2 Rühreier²³, Butter²⁷ und Brotkorb^{21,28,31}

STIER **16,00**

Saftig gegrilltes Rindersteak von der Lende ca. 120 G mit Kräuterbutter²⁷,
Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern²³, knusprig gegrilltem Speck^{2,20} und Grilltomate

WASSERMANN *für 2 Personen* **29,00**

Räucherlachs²⁴, Sahnemeerrettich²⁷, Flusskrebsscocktail^{2,22,23}, rosa gebratenes
Roastbeef, Sauce Remoulade^{2,4,10,23,27}, Nostranosalami^{2,3}, Serranoschinken^{2,19,20}
auf Melonenschiffchen, schwarz geräucherter Schinken^{2,8,20}, Tortenbrie²⁷,
Emmentaler²⁷, Schnittlauchfrischkäse²⁸, Büffelmozzarella²⁷ mit Tomate,
Basilikum, 2 wachswieche Landeier²³ oder 2 Spiegel- oder 2 Rühreier²³,
kleines Bircher Müsli^{21,27,28}, frischer Obstsalat, Marmelade, Honig,
Nutella²⁸, Butter²⁷ und Brotkorb^{21,28,31}

*Beilagenänderungen bei unseren Frühstücksvarianten sind leider aus
organisatorischen Gründen nicht möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!*

FRÜHSTÜCK EXTRAS

von 10-16 Uhr / am Samstag, Sonn- und Feiertags ab 9.30 Uhr

Bruschetta ²¹ mit 3 Scheiben geröstetem Parisienne	5,00
Getoasteter Sesambagel ^{21,31} mit Kräuterfrischkäse ^{27,28}	3,50
Sesambagel ^{21,31} mit Kräuterfrischkäse ^{27,28} und Räucherlachs ²⁴	7,00
3 hausgemachte Pancakes ^{27,28} mit Ahornsirup und Puderzucker, garniert mit frischen Früchten	6,00
2 Scheiben French Toast ^{21,23,27} mit Ahornsirup, garniert mit frischen Früchten	5,00
Frischer Obstsalat	4,00
Griechischer Joghurt ^{27,28,33} mit frischem Obstsalat, Nüssen und Honig ^{25,28,33}	5,00
Hausgemachtes Birchermüsli ^{21,27,28} mit frischem Obstsalat	5,00
Kräuterquark ^{27,28}	2,50
2 Scheiben Schnittlauchfrischkäse ^{27,28}	4,00
Käseteller aus Schnittlauchfrischkäse ²⁷ , Tortenbrie ²⁷ und Emmentaler ²⁷	5,00
Büffelmozzarella ²⁷ mit Tomaten und Basilikum	6,00
5 Scheiben knusprig gegrillter Speck ^{2,20}	3,00
Nostrano Salami ^{2,3} , Serranoschinken ^{2,19,20} und Wacholderschinken ^{2,3,19}	6,00
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade ^{2,4,10,23,27}	6,00
Fruchtiger Flusskrebscocktail ^{2,22,23} mit frischer Ananas	5,00
Norwegischer Räucherlachs ²⁴ mit Sahnemeerrettich ²⁷	6,00
Ofenfrisches Croissant ^{21,27}	2,00
Portion Butter ²⁷ , Honig, Nutella ²⁸ , hausgemachte Marmelade	je 1,00
Breze ²¹	1,50
Brotkorb ^{21,28,31}	3,00
Kleiner Brotkorb ^{21,28,31}	1,50
Getoasteter Sesambagel ^{21,31}	2,20

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

von 10-16 Uhr / am Samstag, Sonn- und Feiertags ab 9.30 Uhr

Orangensaft	0,20l	4,00
Karotte-Apfel-Ingwer	0,20l	4,00
Multivitaminsaft aus Orange, Karotte, Apfel und Ingwer	0,20l	5,00

EIERSPEISEN

Wachsweiches Landei		1,50
2 Eier im Glas ²³		4,50
Spiegeleier ²³	2 Spiegeleier natur	3,00
	mit Wacholderschinken ^{2,3,19}	6,00
	mit 5 Scheiben knusprig gegrilltem Speck ^{2,20}	6,00
	mit Bratkartoffeln	7,00
Rühreier ²³	2 Rühreier natur	3,00
	mit Paprika und Chili	5,00
	mit Pilzen der Saison	5,00
	mit frischen Kräutern und Tomaten	5,00
	mit Käse	5,00
	mit Schafskäse ²⁷	6,00
	mit Wacholderschinken ^{2,3,19}	6,00
	mit 5 Scheiben knusprig gegrilltem Speck ^{2,20}	6,00
	mit norwegischem Räucherlachs ²⁴	6,00
Omelette ²³	aus 3 Eiern mit Schafskäse ²⁷	7,50
Bauernomelette ²³	mit Speck ^{2,20} , Zwiebeln und Kartoffeln	7,00
Gerne servieren wir Ihnen zu den Eierspeisen einen Brotkorb ²¹		1,50

Alle unsere Eierspeisen sind von Hühnern aus Freilandhaltung.



SCHWABINGER
WASSERMANN

RESTAURANT // BAR // TERRASSE

Frühstück täglich bis 16 Uhr

Mittagsmenüs von Montag bis Freitag
von 11 Uhr bis 15 Uhr ab € 6,90

Wöchentlich wechselnde Abendkarte

**WEIHNACHTSFEIER,
FIRMEN- UND FAMILIENFEIER,
GEBURTSTAGSFEIER –
SCHON DARAN GEDACHT?
WIR RICHTEN ES FÜR SIE AUS!**

info@schwabinger-wassermann.de
www.schwabinger-wassermann.de

**UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
VON 10.00 – 01.00 UHR
AN SAMSTAGEN 9.30 – 01.00 UHR
SONN- UND FEIERTAGE 9.30 – 23.00 UHR**

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM

DAS NEUHAUSEN

MÜNCHNER TISCHGESELLSCHAFT



Frühstück täglich bis 16 Uhr

Mittagsmenüs von Montag bis Freitag
von 11 Uhr bis 15 Uhr ab € 7,50

Wöchentlich wechselnde Abendkarte

**WEIHNACHTSFEIER,
FIRMEN- UND FAMILIENFEIER,
GEBURTSTAGSFEIER –
SCHON DARAN GEDACHT?
WIR RICHTEN ES FÜR SIE AUS!**

Blutenburgstraße 106
80636 München
info@dasneuhausen.de
www.dasneuhausen.de

**UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
TÄGLICH 9.00 – 01.00 UHR
SONN- UND FEIERTAGE 9.00 – 23.00 UHR**

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN IN SPEISE- UND GETRÄNKEKARTEN

1	mit Farbstoff	20	Nitritpökelsalz
2	mit Konservierungsstoff	21	Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, etc.)
3	mit Antioxidationsmittel	22	Krebstiere
4	mit Geschmacksverstärker	23	Eier
5	geschwefelt	24	Fisch
6	geschwärzt	25	Erdnüsse
7	gewachst	26	Soja
8	mit Phosphat	27	Milch und Milchprodukte (einschließlich laktosehaltiger Produkte)
9	mit Süßungsmittel	28	Hülsenfrüchte (z.B. Walnüsse, Erdnüsse, Mandel, etc.)
10	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	29	Sellerie
11	Erfrischungsgetränk mit Geschmack	30	Senf
12	mit Fettglasur	31	Sesamsamen
13	chininhaltig	32	Schwefeldiooxide
14	koffeinhaltige Limonade	33	Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr als 10ml/Liter
15	Nährwertangabe je 100g	34	Lupinen (z.B. Erbsen, Erdnüsse, etc.)
16	Lachersatz	35	Weichtiere
17	taurinhalting		
18	koffeinhaltig		
19	Phosphat (E 450 und E 451)		

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro.